












Entrantes fríos y ensaladas

Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

- PR Ostras Francesas Gillardeau N°2 (Precio Unidad) 05,50 €
Ostres Franceses Gillardeau N°2 (Preu Unitat)
France Oysters Gillardeau N°2 (Price by unit)
 PESCADOS - FREE GLUTEN
- Ensalada completa "Amar" con hortalizas de la huerta de Gavà 11,90 €
Amanida completa "Amar" amb hortalisses de l'horta de Gavà
Complete "Amar" salad with vegetables from the Gavà garden
 PESCADOS - FREE GLUTEN
- Timbal con salmón noruego, aguacate y mango 15,75 €
Timbal amb salmo norueg , advocat y mango
Timbal of avocado, mango and norwegian salmón
 PESCADO - FREE GLUTEN
- Burrata catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca 13,50 €
Burrata catalana amb tomàquet de Barbastro i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
 LACTEOS-SESAMO
- PR Tartar de tomates "Selección premium de La Rioja" con emulsión de wasabi 16,50 €
Tartar de tomaquets "Seleccio premium de La Rioja" amb emulsio suau de wasabi
Tartar tomatoes "La Rioja Selection" with wasabi emulsión
 MOSTAZA-FREE GLUTEN
- Carpaccio de bacalao sobre cama de tomate natural y olivada 12,55 €
Carpaccio de bacallà damunt llit de tomàquet natural i olivada
Cod carpaccio on natural tomato and olive bed
 PESCADOS - FREE GLUTEN
- PR Tartar de atún "Bluefin" 19,95 €
Tartar de tonyina "Bluefin"
Tune tartar "Bluefin"
 PESCADOS - FREE GLUTEN
- PR Anchoas costeras del Cantábrico "Reserva exclusiva Amar" 8pzas. 2 años Maduración 27,90 €
Anxoves de la costa Cantábrica "Reserva exclusiva Amar" 8 peces 2 anys de Maduracio
Special delicatessen Anchovy of Cantabric Sea "Only Amar elaboration" 8 und. 2 years maturation
 PESCADOS - FREE GLUTEN
- Virutas de foie con sus tostas y cordón de blaze de frutas del bosque 19,95 €
Encenalls de foie amb torrades i cordó de blaze de fruits del bosc
Foie shavings with their toasts and a string of forest fruits blaze
 "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN"
- Lascas de jamón ibérico "Los Pedroches" (100gr.) con pan de cristal 18,75 €
Llançols de pemil ibèric "Los Pedroches" (100 gr) amb pa de vidre
Pedroches iberian ham "lascas" (100 gr) with crystal bread
 "SOLO EL PAN DE CRISAL CON GLUTEN"
- Pan de Cristal 01,75 €
Pa de vidre
Crystal Bread
 GLUTEN
- Pan sin Gluten 01,50 €
Pa sense Gluten
Gluten Bread Free

Entrantes calientes

Entrants calents | Hot starters

- Canelones de la yaya 14,50 €
Canelons de l'avia
Grandma Cannelloni
LACTEOS - GLUTEN
- PR Canelón XXL relleno de pato y manzana con bechamel trufada 14,75 €
Canelo XXL farcit d'ànec i poma caramel•litzada amb beixamel trufada
Canelón XXL stuffed with duck and caramelized apple with truffle béchamel
LACTEOS - GLUTEN
- Pimientos del padrón con sal maldón 09,25 €
Pebrots del "Padrón" amb sal maldón
Padrón peppers with Maldón salt
- PR Croquetones artesanos del chef (6 und.) "Precio Unidad extra" 2,48 € 14,90 €
Croquetes artesanes del xef (6 unt.) "Preu Unitat extra" 2,48 €
Chef's artisan croquettes (6 units) "Price extra unit" 2,48 €
LACTEOS - GLUTEN
- Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie 15,90 €
Escarxofes del Prat amb encenalls de foie
Crispy artichokes from El Prat with foie shavings
GLUTEN
- Changuetes "Pescadito Frito" con huevo frito de Calaf 14,80 €
Xanguets "Peixets Fregits" amb ou ferrat de Calaf
Small fish wit egg to Calaf
PESCADO - GLUTEN
- Tallarinas de playa a la plancha con lluvia de aceite aove 18,90 €
Petxines de platja a la planxa amb pluja d'oli aove
Grilled beach noodles with aove oil
MOLUSCOS
- Almejas Vivas a la marinera o a la plancha 15,95 €
Cloisses Vives a la marinera o a la planxa
Live Clams "Marinera style or Grill"
ALIMENTO PRECOCADO PESCADOS - FREE GLUTEN
- Navajas o Berberechos naturales de las Rias Gallegas 18,90 €
Navalles o Escorpinyes naturals de les Ries Gallegues
Natural cockles from the Galician Rias
MOLUSCOS
- Zamburiñas Grill (6 und.) "Precio unidad extra 3,35 €" 19,95 €
Zamburinyes Grill (6 und.) "Preu initat extra 3,35 €"
Scallops grill (6 units) " Extra unit 3,35 €"
MOLUSCOS - SOJA
- Gambas Rojas de Huelva (8 und.) "Precio unidad extra 3,50 €" 23,45 €
Gambes vermelles de Huelva a la planxa "Preu unitat extra 3,50 €"
Grilled red prawns from Huelva "Extra unit 3,50 €"
MARISCO
- PR Pulpo gallego con parmentier de cachelos y pimentón de "La Vera" 22,50 €
Pop gallec amb parmentier de cachelos, pebrot de "La Vera" i sal fumada
Galician octopus with cachelos parmentier,smoked paprika from "La Vera"
PESCADO
- Calamares o Chipirones de playa en fritura al estilo andaluz 17,85 €
Fritura de Calamars de platja a la andalusa
Andalusian squid
PESCADO - GLUTEN
- Huevos rotos de Calaf con jamón de Los Pedroches 15,90 €
Ous Trencats de Calaf amb pernil de Los Pedroches
Calaf broken eggs with Spanish Los Pedroches Ham
HUEVOS - GLUTEN

***TODAS LAS FRITURAS LAS PODEMOS HACER CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**

***TOTES LES FRUITES LES PODEM FER AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTEN GLUTEN**

***WE CAN MAKE ALL THE FRYING WITH CHICKPEA FLOUR THAT DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

PR: PLATO RECOMENDADO → PESCADOS ↗ APIO 🍌 FRUTOS SECOS 🌾 SEMILLAS 🌾 TRIGO 🍳 HUEVO 🍷 MOLUSCO 🦀 CRUSTACEOS 🥛 LACTEOS 🌱 CACAHUETE 🌱 SOJA 🍯 MOSTAZA
PR: PLAT RECOMANAT → PEIX ↗ APIT 🍌 FRUITS SECS 🌾 LLAVORS 🌾 BLAD 🍳 OU 🍷 MOL-LUSCS 🦀 CRUSTACIS 🥛 LACTECS 🌱 CACAUET 🌱 SOJA 🍯 MOSTAZA

Paellas, arroces y calderos (Mínimo 2 personas, precio por persona)

Paelles, arrossos i calders (Mínim 2 persones, preu per persona)

Paellas, rice and cauldrons (Minimum 2 people, price per person)

- Arroz caldoso de Bogavante 26,50 €
Arròs caldós de llamàntol
Soupy rice with lobster
MOLUSCOS MARISCOS
- Arroz caldoso Marinero (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) 20,40 €
Arròs caldós Mariner (sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau)
Soupy rice with seafoods
MOLUSCOS MARISCOS
- Paella marinera (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) 19,90 €
Paella marinera (sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau)
Seafood paella
MOLUSCOS MARISCOS
- Arroz de verduras del parque agrario de Gavà 18,50 €
Arròs de verdures del parc agrari de Gavà
Vegetable rice from Gavà agricultural park
LIBRE DE GLUTEN
- PR Arroz con zamburiñas gallegas 21,95 €
(zamburiñas, sipia, cigalas, mejillones, almejas, gambones y cangrejo azul)
Arròs amb zamburinyes gallegues
(zamburinyes, sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau)
Rice with Galician scallops
MOLUSCOS MARISCOS
- Arroz Negro (gambones, cigalas, sepia, mejillones, almejas y calamar de playa) 18,85 €
Arròs negre (sipia, cloïsses, musclos, gambons, escamarlans i calamars de platja)
Black rice with cuttlefish, clams and squid
MOLUSCOS MARISCOS
- Arroz con costillitas ibéricas, butifarra de Calaf, pollo, ceps y shitakes 19,90 €
Arròs amb costelletes ibèriques, butifarra de calaf, pollastre, ceps i shitakes
Rice with Iberian ribs, calaf sausage, chicken and shitakes
LIBRE DE GLUTEN
- PR Arroz delicatessen con confit de pato, ceps y virutas de foie micuit 22,75 €
Arròs delicatessen amb confit d'ànec i encenalls de foie micuit
Delicate rice with duck confit and fresh foie micuit
LIBRE DE GLUTEN
- Fideuá con sepia, almejas, gambones, mejillones, cigalas y cangrejo azul 19,50 €
Fideuà amb sipia, cloïsses, gambons, musclos, escamarlans i cranc blau
Fideua with cuttlefish, prawn and clams
GLUTEN MOLUSCOS MARISCOS
- Arroz de Castelldefels / Arros de Castelldefels** 23,00 €
(Arroz Bomba, Gambas frescas de costa, Costillar Duroc, Alcachofas o judías en temporada)
(Arros Bomba, Gambes fresques de costa, Costellar Duroc, Carxofes o mongetes verdes en temporada)
GLUTEN MOLUSCOS MARISCOS



Pescados

Peixos | Fish

- PR Lubina fresca "Estero" a la sal con guarnición de patatas "Amar" (Min.2 Personas p/p) 28,75 €
Llobarro salvatge a la sal amb guarnició de patates "Amar" (Min.2 persones-p/p)
Wild sea bass in salt with garnish of potatoes "Amar" (Min.2 people-p/p)
PESCADO
- PR Bacalao lomo premium de Islandia a la catalana 23,85 €
Bacallà llom premium d,Islandia a la catalana
Cod Premium to Islandia Catalonia style
PESCADO
- PR Calamar G de playa sobre cama de cebolla confitada y jamón de Guijuelo 25,80 €
Calamar G de platja damunt llit de ceba confitada i pernil de Guijuelo
Big squid on a bed of black onion and Guijuelo ham
PESCADO
- PR Rodaballo Fresco "Estero" 1,5 kg. al horno con nuestro aliño "Amar" (Min.2p p/p) 28,80 €
Turbot Fresc "Estero" 1,5 kg. al forn alinyat estil "Amar" (Min.2 persones/preu per persona)
Turbot Grill 1,5 kg. "Amar Style" (Min.2 people/price by person)
PESCADO
- Tronco de merluza de palangre con nuestra salsa verde o plancha 22,50 €
Tronc de lluç de ham amb la nostra salsa verda o plantxa
Hake fish hook with green sauce
PESCADO
- Rape fresco de costa en romesco al estilo "Serrallo" 25,90 €
Romescada de rap de costa al estil "Serrallo"
Monk Fish "Romesco of catalonia style"
PESCADO - MARISCO
- Langosta Roja nacional a la parrilla (Piezas 400/500 gr.) 42,00 €
Llagosta Vermella nacional a la brasa (Peçes 400/500 gr.)
National Red lobster grilled (Size 400/500 gr.)
MARISCO
- PR Bogavante Canadá al estilo Formentera con ajada, patatas y huevos fritos 39,00 €
Llamàntol Canadá a l'estil Formentera amb patates i ous ferrats
Formentera-style Canadian lobster with potatoes and fried eggs
PESCADO - MARISCO - HUEVOS
- Mariscada "Amar" (Mínimo 2 personas, precio por persona) 55,00 €
Bogavante, gambones, cigalas, zamburiñas, berberechos, almejas, tallarinas, mejillones, calamares
Mariscada "Amar" (Mínim 2 persones, preu per persona)
Llamàntol, gambons, escamarlans, zamburiñas, escopinyes, cloïsses, petxines, musclos, calamars
Seafood platter "Amar" (Minimum 2 people, price by person)
Lobster, red prawn, scallop, Norway lobster cockles, clams, noodles, mussels, squids
PESCADO - MARISCO - MOLUSCOS

NO HAY AMOR MAS SINCERO
QUE EL AMOR A LA COMIDA

Carnes

Carns | Meats

- PR Chuletón de vaca vieja madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Precio por persona) 29,75 €
Chuleto de vaca vella madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Preu per persona)
Angus Veal Steak Grilled Dry Aged (1000 gr.)"Min 2 pax" with Delux garnish (Price by person)
⚠️ (GLUTEN SOLO EN LA PATATAS DE GUARNICION)
- PR Entrecot Bife Angosto de ternera "350 g." con guarnición "Delux" 24,75 €
Entrecot Bife Angosto de vedella "350 g." amb guarnicio "Delux"
Grilled beef "Angosto" tenderloin
⚠️ (GLUTEN SOLO EN LA PATATAS DE GUARNICION)
- Solomillo de Ternera madurada a la brasa (250 gr.) 28,75 €
Filet de vedella madurada a la brasa
Grilled beef tenderloin
⚠️ (GLUTEN SOLO EN LA PATATAS DE GUARNICION)
- Confit de pato con salsa de mantequilla noisette y manzana confitada 19,95 €
Confit d'anec amb salsa de mantequilla noisette i poma confitada
Duck confit with noisette butter sauce and confidence appel
🥛 LACTEOS EN LA SALSA
- Lingote de cochinito confitado en su jugo sobre cremoso de patata 21,50 €
Lingot de garrí confitat amb el seu suc damunt llit de cremos de patata
Confit suckling pig in its juice on creamy potato
🥛 LACTEOS EN LA SALSA
- Espaldita de cabrito al horno al estilo Aragón 26,50 €
Espatlla de cabrit al forn al estil Arago
Lamb shoulder Aragón style
🥛 LACTEOS EN LA SALSA



Menús infantiles

Menus Infantils | Children's menus

- Escalopa de pollo de corral con patatas fritas y pasta napolitana 11,50 €
Pollastre de corral empanat amb patates fregides i pasta napolitana
Free-range chicken escalope with chips and napolitana pasta
⚠️ (GLUTEN EN LA PASTA Y PATATAS DE GUARNICION)
- Hamburguesa de ternera con patatas fritas y pasta napolitana 12,00 €
Hamburguesa de vedella amb patates fregides, amanida i pasta napolitana
Beef burger with french fries, salad and Napolitan pasta
⚠️ (GLUTEN EN LA PASTA Y PATATAS DE GUARNICION)





Postres de elaboración propia

Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

Helados Variados, dos bolas con canutillo de galleta 5,50 €
A elegir: Vainilla, Chocolate, Turrón, Limón, Fresa - A escollir: Vainilla, Xocolata, Turro, llimona, maduixa
Ice Cream: Vanilla or Xocolat or Nougat or Lemon or strawberry

 LACTEOS

Crema catalana casera quemada con carquinyoli 6,25 €
Crema catalana casolana cremada amb carquinyoli
Homemade Catalan cream burned with carquinyoli

  LACTEOS - HUEVOS - SIN GLUTEN

Tatin de Manzana con ganache de chocolate blanco y toffe 7,70 €
Tatin de poma amb ganache de xocolata blanc y toffe
Apple special france tatin

  LACTEOS - GLUTEN

Tarta de Queso estilo "La Viña" 6,25 €
Pastis de formatge al estil "La Vinya"
Artisan cheese cake

  LACTEOS - GLUTEN

Couland de chocolate belga con timbal de confitura de naranja amarga 8,50 €
Couland de xocolata belga amb cassoleta de confitura de taronja amarga
Chocolat Couland

  LACTEOS - GLUTEN

Torrijas Gourmet con helado de vainilla y frutos rojos 6,25 €
"Torrijas" Gourmet amb gelat de vainilla i fruites vermelles
Typical spanish torrijas

  LACTEOS - GLUTEN

Copa Chesscake de maracuya 6,25 €
Copa Chessecake de maracuya
Chessecake of maracuya

  LACTEOS - GLUTEN

Tiramisú "Amar" 6,25 €

  LACTEOS - GLUTEN

Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru 4,85 €
Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru
Masters mini gin tonic

Fresones del Maresme con nata montada 6,25 €
Maduixas del Maresme amb nata montada
Strawberries with cream

  LACTEOS - HUEVOS - SIN GLUTEN



EL VINO ALEGRA EL ALMA LIMPIA EL DIENTE Y SANA EL VIENTRE

Vinos blancos

Vins blancs | White wines

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: xarel·lo, macabeo, moscatel	12,18 €
Pinord Nansa vino de aguja D.O.: Penedés - uvas: xarel·lo, macabeo	16,38 €
Vaquos Verdejo D.O.: Rueda - uvas: verdejo	14,97 €
Cuarenta Vendimias D.O.: Rueda - uvas: verdejo	14,54 €
Luis Cañas D.O.: Rioja - uvas: viura, malvasía	15,99 €
Pinord Mireia D.O.: Catalunya - uvas: gewurztraminer, moscatel, sauvignon blanc	16,84 €
Albariño Pazo Rosqueira D.O.: Rias baixas - uvas: albariño	18,77 €
Albariño Pazo San Mauro D.O.: Rias baixas - uvas: 100% albariño	24,75 €
Ermita d'Espiells D.O.: Penedés - uvas: macabeu, parellada, xarel·lo	17,99 €
Viña Esmeralda D.O.: Catalunya - uvas: gewurztraminer, moscatel	17,51 €
Freye Muscat Vallformosa D.O.: Penedes - uvas: parellada, moscatell muscat	18,43 €
Castellroig D.O.: Penedés - uvas: xarel·lo	20,57 €
Pinord Diorama Chardonnay D.O.: Penedés - uvas: chardonnay	20,57 €
Jose Pariente D.O.: Rueda - uvas: sauvignon blanc	21,78 €
Perro Verde D.O.: Rueda - uvas: verdejo	22,99 €
Jose Pariente Barrica D.O.: Rueda - uvas: verdejo	28,95 €

Vinos Rosados

Vins Rosats | Pink wines

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: merlot, tempranillo	12,18 €
Torres de Casta D.O.: Penedés - uvas: cariñena, garnacha	14,82 €
Lia Pradorey D.O.: Ribera Duero - uvas: tempranillo	17,38 €

Vinos Tintos

Vins negres | Red wines

Cosecha

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: merlot, cabernet s., tempranillo	12,18 €
--	---------

Crianza

Petites Estones D.O.: Montsan - uvas: garnacha y cariñena	18,41 €
Viña Pomal D.O.: Rioja - uvas: tempranillo	17,20 €
Vaquos D.O.: Ribera duero - uvas: tempranillo	19,62 €
Vinyes d'Olivadrots D.O.: Emporda - uvas: syrah, garnacha, cariñena, cabernet sauvignon	22,15 €
Luis Cañas D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha	23,10 €
Cair D.O.: Ribera Duero - uvas: tempranillo	29,50 €
Muga D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	33,18 €

Reserva

Clos del Mas D.O.: Priorat - uvas: cabernet sauvignon, cariñena, garnacha	22,39 €
Luis Cañas D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha	34,50 €
Viña Tondonia D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo	42,00 €
Priorat +7 D.O.: Priorat - uvas: syrah, cabernet sauvignon, garnacha	36,30 €

Sangrías

Sangría de vino tinto	18,75 €
Sangría de cava (1 Litro) con fruta natural de la pasión	24,75 €

Cavas

Cava Dibon Brut Nature D.O.: Cava - macabeo, parellada, xarel·lo	14,85 €
Pinord Marrugat "Brut Gran Reserva." D.O.: Cava - macabeo, parellada, xarel·lo	19,20 €
Castellroig "Brut Nature Reserva" D.O.: Corpinnat c. - macabeu, xarel·lo, parellada	21,78 €
Torello Brut Nature Reserva D.O.: Corpinnat c.- macabeu, xarel·lo, parellada	29,65 €
Recadero Brut Nature D.O.: Corpinnat c.- Xarel·lo, macabeo, monastrell, parellada	39,15 €

Champagne

Moët & Chandon Brut Imperial D.O.: Champagne - pinot noir, pinot meunier y chardonnay	66,55 €
---	---------

Postres de elaboración propia

Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

Helados Variados, dos bolas con canutillo de galleta 5,50 €
A elegir: Vainilla, Chocolate, Turrón, Limón, Fresa - A escollir: Vainilla, Xocolata, Turro, llimona, maduixa
Ice Cream: Vanilla or Xocolat or Nougat or Lemon or strawberry
LACTEOS

Crema catalana casera quemada con carquinyoli 6,25 €
Crema catalana casolana cremada amb carquinyoli
Homemade Catalan cream burned with carquinyoli
LACTEOS - HUEVOS - SIN GLUTEN

Tatin de Manzana con ganache de chocolate blanco y toffe 7,70 €
Tatin de poma amb ganache de xocolata blanc y toffe
Apple special france tatin
LACTEOS - GLUTEN

Tarta de Queso estilo "La Viña" 6,25 €
Pastis de formatge al estil "La Vinya"
Artisan cheese cake
LACTEOS - GLUTEN

Couland de chocolate belga con timbal de confitura de naranja amarga 8,50 €
Couland de xocolata belga amb cassoleta de confitura de taronja amarga
Chocolat Couland
LACTEOS - GLUTEN

Torrijas Gourmet con helado de vainilla y frutos rojos 6,25 €
"Torrijas" Gourmet amb gelat de vainilla i fruites vermelles
Typical spanish torrijas
LACTEOS - GLUTEN

Copa Chesscake de maracuya 6,25 €
Copa Chessecake de maracuya
Chessecake of maracuya
LACTEOS - GLUTEN

Tiramisú "Amar" 6,25 €
LACTEOS - GLUTEN

Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru 4,85 €
Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru
Masters mini gin tonic

Fresones del Maresme con nata montada 6,25 €
Maduixas del Maresme amb nata montada
Strawberries with cream
LACTEOS - HUEVOS - SIN GLUTEN





amar

RESTAURANT

MENÚ LABORABLES AMAR / MENÚ LABORABLES AMAR

DE MARTES A VIERNES NO FESTIVOS/ DE DIMARTS A DIVENDRES NO FESTIUS

APERITIVO BIENVENIDA / APERITIU BENVINGUDA

Nuestro All i Oli "Al estilo Formentera" con olivas y picos camperos
El nostre All i Oli al estil Formentera amb olives i bastonests cruixents

ENTRANTES EN MESA A ESCOGER / ENTRANTS A ESCOLLIR

Ensalada completa "AMAR" / Amanida complerta "AMAR"
Ensalada del día / Amanida del día
Mejillones Bouchot a la plancha / Musclos Bouchot a la plancha
Calamares de playa a la andaluza / Calamars de platja a l,andalusa
Croquetones artesanos de ceps / Croquetons de ceps cassolans
Pasta Italiana de la semana / Pasta Italiana de la setmana
Plato de entrante de la semana / Plat d,entrant de la setmana

SEGUNDOS A ESCOGER / SEGONS A ESCOLLIR:

Entrecot de ternera Grill con guarnicion – Entrecot de vedella amb guarnicio (sup. 3,50€)
Pescado del día – Peix del dia

ARROCES A ESCOGER / ARROSOS A ESCOLLIR: (Mínimo 2 personas/ Mínim2 persones)- "Sup. 3,50€"

Paella Marinera / Paella Marinera
(sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) / (sipia, escamarlans, musclos, cloisses, gambons i cranc blau)
Arroz negro / Arross Negre
(sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, calamares) / (sipia, escamarlans, musclos, cloisses, gambons i calamars)
Paella de verduras de Gavá / Paella de verdure de Gavá
(guisantes, espárragos, ajos tiernos, zanahoria, alcachofas, ceps) / (esparrecs, alls tendres, pastanaga, carxofa, ceps)
Paella de montaña / Arros de Montanya
(costillitas, butifarra, pollo, ceps y shitakes) / (costelles de porc, butifarra, pollastre, ceps i shitakes)
Fideua / Fideua
(sepia, gambones, cigalas, almejas, mejillones y timbal de all i oli) / (sipia, gambons, escamarlanscloisses, musclos i all i oli)
Arroz caldoso marinero / Arros caldos mariner
(sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) / (sipia, escamarlans, musclos, cloisses, gambons i cranc blau)

POSTRES A ELEGIR / POSTRES A ESCOLLIR:

Postre recomendado de la semana / Postre recomenat de la setmana
Crema catalana quemada con carquiñoli / Crema catalana amb carquinyoli
El corte helado valenciano de tres sabores/ Tall gelat de tres sabors amb galeta
Fruta natural del día/ Fruita natural del dia

BEBIDAS NO INCLUIDAS / BEGUDES NO INCLOSSES

PRECIO POR PERSONA / PREU PER PERSONA : 21,50€ P/P